Contrappasso

Rosso Toscana IGT, Renzo Masi

Gefällt mit seiner Samtigkeit einfach allen

Beschreibung:
Der Contrapasso ist eine wunderbar zugängliche Cuvée aus Sangiovese- und leicht angetrockneten Syrah-Trauben, die außerordentliches Trinkvergnügen bereitet. Dank Paolo Masis Fingerspitzengefühl im Weinkeller verbinden sich die frisch-fruchtigen Eigenschaften des Sangiovese großartig mit der Opulenz und den reifen Aromen des Syrah. Ausgewogen und attraktiv bei jedem Schluck, da sich der breite, runde und fruchtbetonte Charakter der einen Sorte mit der lebendigen Säure und der guten Struktur der anderen perfekt ergänzt und zugleich einen spannenden Kontrast bildet.

Aromenprofil:
Kraftvolles Rubinrot, etwas aufgehellter Rand. Ein fantastisches Nasenbild, das einerseits rote und dunkelbeerige Fruchtnoten offenbart, auch etwas Zwetschge, insgesamt eine schöne Reife zeigend. Am Gaumen überwältigend durch seine Kirschnoten, gepaart mit schwarzem Pfeffer; die prächtige Sangiovesefrische vermählt sich mit der Samtigkeit und Würze der Syrah; dezent mineralisches, anhaltendes Finale.

Passt zu:
Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Temperatur:
Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland:	Italien
Produzent:	Renzo Masi
Ausbau:	5 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Rebsorte(n):	50% Sangiovese, 50% Syrah
Artikelnummer:	1051623

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Contrappasso

Rosso Toscana IGT
Renzo Masi

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	50% Sangiovese, 50% Syrah
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	5 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch